

BAB 6

KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Terdapat beberapa hal yang dapat disimpulkan dari riset pasar yang telah dilakukan, yaitu sebagai berikut :

1. Hasil analisis dan interpretasi data hasil riset pasar adalah sebagai berikut:
 - a. Hasil analisis tren
 - 1) Kaum wanita lebih sering membeli oleh-oleh ketika melakukan suatu perjalanan wisata dibanding kaum laki-laki. Informasi tersebut ditunjukkan melalui hasil pengelompokan data yang menyatakan bahwa 83,72% perempuan sering membeli oleh-oleh sedangkan hanya 78,13% laki-laki menyatakan hal yang sama.
 - 2) Besarnya pendapatan seseorang ternyata turut mempengaruhi terhadap daya beli oleh-oleh. Semakin besar pendapatan, maka semakin besar persentase seseorang membeli oleh-oleh.
 - 3) Saat ini keripik tempe sagu hanya diketahui oleh sebagian besar wisatawan yang berasal dari kota Yogyakarta, sedangkan wisatawan yang berasal dari kota lainnya belum banyak yang mengetahui.
 - 4) Usia 36-55 tahun lebih menyukai keripik tempe sagu berasa original, sedangkan untuk usia 16-35 tahun lebih menyukai keripik tempe sagu berasa pedas.
 - 5) Sebanyak 44,00% responden yang membeli keripik tempe sagu sebagai camilan dan bekal di jalan memilih isi kemasan 100gram, sedangkan 28,89% responden yang membeli untuk lauk lebih memilih isi kemasan 200 gram, namun 31,15% responden yang membeli untuk oleh-oleh memilih isi kemasan 250 gram. Responden yang membeli keripik tempe sagu untuk alasan lainnya secara merata memilih ukuran 250 gram dan 500 gram.
 - 6) Kemasan dengan model kardus paling disukai oleh responden yang tertarik membeli keripik tempe sagu sebagai oleh-oleh (54,10%). Sedangkan persentase terbesar yang menyukai kemasan plastik berwarna berasal dari kelompok responden yang membeli keripik tempe sagu untuk kudapan di rumah (32,00%), bekal saat perjalanan (41,18%), serta lauk pendamping makan (40,00%).

- b. Hasil analisis similaritas
 - 1) Baik wisatawan DIY, Jakarta, Solo, maupun kota lainnya setuju jika keripik tempe sagu menjadi oleh-oleh khas Yogyakarta
 - 2) Baik laki-laki (60,94%) maupun perempuan (54,65%) lebih menyukai keripik tempe sagu satefa dibandingkan dengan merk lain.
 - 3) Baik wisatawan yang berasal dari Yogyakarta maupun yang berasal dari kota lainnya, menyukai gambar Tugu Yogyakarta sebagai ciri khas pada kemasan keripik tempe sagu.
- c. Hasil analisis kontradiksi

Tidak ditemukan data maupun pola jawaban responden terhadap pertanyaan dalam kuesioer yang kontradiktif pada penelitian ini.
- d. Hasil analisis *odd groupings* adalah sebagai berikut
 - 1) Sebanyak 148 responden tertarik untuk membeli keripik tempe sagu untuk dikonsumsi sendiri maupun sebagai oleh-oleh namun terdapat 2 responden yang tertarik membeli untuk dipasarkan kembali atau sebagai distributor.
 - 2) Terdapat kelompok responden yang memilih Candi Borobudur sebagai ikon khas Yogyakarta sebanyak 62,5% dari total responden yang memilih gambar lain.
- 2. Strategi peningkatan daya saing usaha keripik tempe sagu yang tepat adalah sebagai berikut:
 - a. Menjual keripik tempe sagu di pusat penjualan oleh-oleh khas Yogyakarta
 - b. Keripik tempe sagu harus dijual dengan kisaran harga Rp 15.000,00 – Rp 20.000,00.
 - c. Keripik tempe sagu dikemas dengan isi 250 gram dengan desain kemasan 1 (kardus) dan disertai gambar Tugu Yogyakarta sebagai ciri khasnya.
 - d. Selain rasa original, perlu dibuat rasa keripik tempe sagu yang pedas.

6.2. Saran

Mengingat kebutuhan mendesak UMKM, penelitian ini lebih difokuskan pada upaya menggali potensi pasar dan strategi pemasaran melalui riset pasar deskriptif yang diarahkan pada responden di wilayah Yogyakarta. Di samping ruang lingkup survei yang dapat diperluas, pendekatan riset pasar lainnya seperti riset pasar kausalitatif dapat digunakan pada penelitian selanjutnya. Melalui riset

pasar kausalitatif yang bertujuan untuk menemukan hubungan sebab-akibat akan diketahui seberapa besar pengaruh suatu variable bebas terhadap variabel terikat. Contoh kasus yang dapat diangkat menggunakan metode riset pasar kausalitatif berdasarkan penelitian ini adalah seberapa besar pengaruh kemasan terhadap minat konsumen dalam membeli keripik tempe sagu.



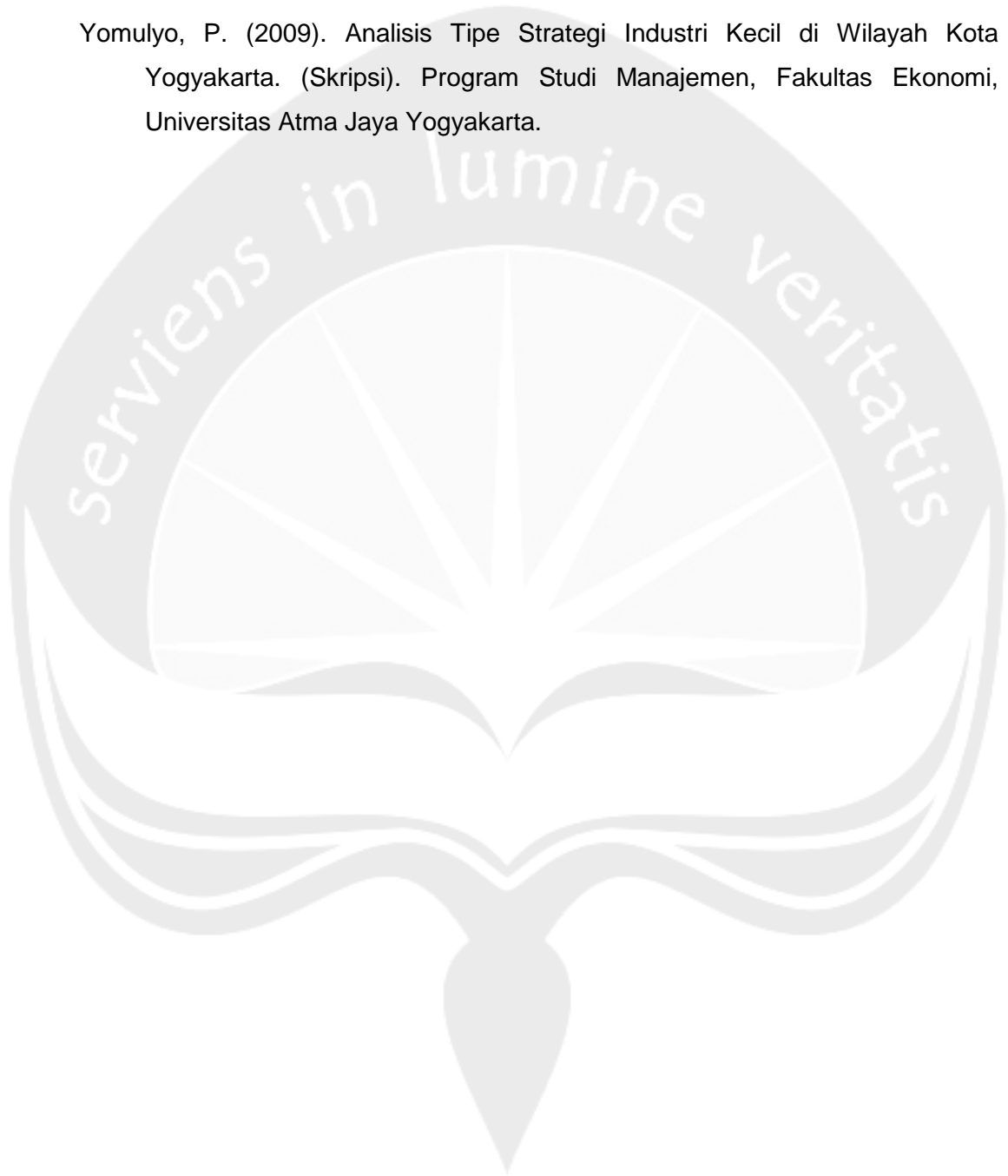
DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, A.S. (2013). Analisis Pengaruh Strategi Positioning Terhadap Keputusan Konsumen Dalam Melakukan Pembelian Pada Coffee Toffee Urip Sumoharjo di Makassar. (Skripsi). Jurusan Manajemen, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Hasanuddin.
- Curchill, Jr., Gilbert, A., dan Iacobucci, D.I. (2005). Marketing Research Methodological Foundation. (Ed 9). USA: Prentice Hall.
- Doman, D., Dennison, D., dan Doman, M. (1997). Market Research Made Easy. (Ed 2). Canada: International Self Council Press.
- Diah. (2013). Keripik Tempe Sagu Cemilan dari Pundong Bantul Yogyakarta yang Sangat Gurih dan Enak. Diakses tanggal 23 Februari 2014 dari: <http://www.diahdidi.com/2013/08/keripik-tempe-sagucemilan-dari-pundong.html>
- Gunawan, T. (2013). Kandungan dan Manfaat Kacang Kedelai Untuk Kesehatan Tubuh. Diakses tanggal 23 Februari 2014 dari: <http://tanamanobat-herbal.blogspot.com/2013/09/kandungan-dan-manfaat-kedelai.html>
- Istijanto, M.M. (2005). Aplikasi Praktis Riset Pemasaran. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kusumawati, A. S. (2010). Riset Pasar Produk Cokelat Praline Dengan Ciri Khas Budaya Daerah Yogyakarta. (Skripsi). Program Studi Teknik Industri. Fakultas Teknologi Industri, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Malhotra, N.K. (2005). Marketing Research An Applied Orientation I. USA: Prentice Hall.
- Primadi, O. Data dan Informasi Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Santoso, F.K. (2010). Penilaian Konsumen Terhadap Atribut In-store Stimuli Produk Makanan Ringan di Carrefour Ambarrukmo Plaza Yogyakarta. (Skripsi). Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Sriyana, J. (2010). Strategi Pengembangan Usaha Kecil dan Menengah (UKM) Studi Kasus Di Kabupaten Bantul. Fakultas Ekonomi, Universitas Islam Indonesia.

Sunyoto, D. (2012). Konsep Dasar Riset Pemasaran & Perilaku Konsumen, Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.

Tazbir (2012). Statistik Kepariwisata 2012. Yogyakarta: Dinas Pariwisata Daerah Istimewa Yogyakarta.

Yomulyo, P. (2009). Analisis Tipe Strategi Industri Kecil di Wilayah Kota Yogyakarta. (Skripsi). Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya Yogyakarta.



LAMPIRAN

Lampiran 1: Kuesioner

Saya Yacob Aditama mahasiswa dari Universitas Atma Jaya Yogyakarta, sedang melaksanakan penelitian Tugas Akhir untuk membantu suatu industri kecil dalam mengembangkan produk keripik tempe sagu. Saya sangat menghargai bila Anda bersedia meluangkan waktu untuk berbagi pengalaman Anda tentang produk sejenis yang telah ada saat ini sehingga perusahaan tersebut dapat memperbaiki produknya. Terima kasih.

Beri tanda (✓) untuk jawaban yang anda pilih

Bagian 1

1. Jenis kelamin Anda:
☐ Laki-laki ☐ Perempuan
2. Usia Anda saat ini:.....
3. Kota asal Anda:.....
4. Pekerjaan Anda:
☐ Pelajar ☐ Pegawai swasta
☐ Mahasiswa ☐ Wiraswasta
☐ Pegawai negeri ☐ Lainnya (sebutkan)
5. Pendapatan Anda tiap bulannya (termasuk uang saku):
☐ ≤ Rp1.000.000 ☐ >Rp2.500.000 – Rp5.000.000
☐ >Rp1.000.000 – Rp2.500.000 ☐ > Rp5.000.000
6. Apakah Anda mengetahui produk keripik sagu sebelumnya?
(jika tidak mengetahui silahkan lanjut ke nomor 10)
☐ Tahu ☐ Tidak tahu
7. Anda mendapat informasi tentang produk keripik tempe sagu dari:
☐ Teman/kerabat
☐ Acara/event tertentu (sebutkan)

- ☐ Iklan di media cetak
- ☐ Internet
- ☐ Jejaring sosial Facebook/Twitter
- ☐ Lainnya (sebutkan)
8. Anda pernah melihat/membeli keripik tempe sagu?
- ☐ Warung ☐ Pasar swalayan
- ☐ Pasar tradisional ☐ Booth/etalase di dalam mall
- ☐ Toko oleh-oleh ☐ Lainnya (sebutkan)
- ☐ Minimarket 24jam
9. Harga sebungkus keripik sagu yang Anda ketahui di pasaran
- ☐ ≤Rp 5.000 ☐ >Rp 15.000 – Rp 20.000
- ☐ >Rp 5.000 - Rp 15.000 ☐ >Rp20.000
10. Manakah yang paling penting bagi Anda dalam membeli keripik sagu?
- ☐ Rasanya ☐ Kemasannya
- ☐ Harganya ☐ Komposisinya
11. Menurut Anda, keripik sagu yang berkualitas adalah keripik sagu yang (boleh pilih lebih dari satu):
- ☐ Tidak mudah remuk di dalam kemasan
- ☐ Memiliki varian rasa tertentu
- ☐ Tidak mengandung bahan pengawet
- ☐ Mempunyai standar makanan higienis dan sehat
- ☐ Mempunyai label HALAL
- ☐ Lainnya (sebutkan)
12. Anda tertarik membeli keripik sagu untuk:
- ☐ Konsumsi sendiri sebagai kudapan/ camilan di rumah
- ☐ Bekal saat melakukan perjalanan
- ☐ Sebagai lauk pendamping makan

- ☐ Oleh-oleh untuk teman/kerabat
- ☐ Lainnya (sebutkan)

Bagian 2

1. Apakah Anda sering membeli oleh-oleh ketika mengunjungi suatu daerah?
- ☐ Ya ☐ Tidak
2. Di mana Anda sering membeli oleh-oleh?
(**Urutkan** dari 1-3 untuk tempat yang paling sering anda kunjungi dst.)
- ☐ Bandara
- ☐ Stasiun
- ☐ Terminal
- ☐ Lokasi wisata
- ☐ Pusat penjualan oleh-oleh
- ☐ Lainnya (sebutkan)
3. Apakah Anda setuju jika keripik sagu menjadi oleh-oleh khas Jogja?
- ☐ Ya ☐ Tidak
4. Rasa yang Anda sukai untuk keripik sagu adalah
- ☐ Original ☐ Keju
- ☐ Pedas ☐ Sapi panggang
- ☐ Manis ☐ Lainnya (sebutkan)
5. Isi keripik sagu tiap kemasan yang cocok menurut anda :
- ☐ 100 gram ☐ 250 gram
- ☐ 200 gram ☐ 1000gram
6. Gambar apa yang mewakili kota Yogyakarta pada kemasan keripik sagu yang menurut Anda? (pilih salah satu)
- ☐ Tokoh wayang ☐ Delman
- ☐ Batik ☐ Keraton Jogja
- ☐ Malioboro ☐ Garis/kotak/polkadot
- ☐ Tugu Jogja ☐ Lainnya (sebutkan)

7. Jenis kemasan seperti apa yang cocok untuk keripik sagu menurut anda (pilih salah satu)

☐ kardus



☐ plastik berwarna



☐ kertas kopi



☐ kaleng



☐ plastik transparan



SAMPLING PRODUK

1. Keripik sagu mana yang lebih Anda sukai?

☐Keripik sagu A

☐Keripik sagu B

2. Bagaimana penilaian Anda terhadap kedua keripik sagu tersebut?

Keripik Sagu A	Keripik Sagu B

Lampiran 2: Artikel Keripik Tempe sagu

Keripik Tempe Sagu...Cemilan dari Pundong Bantul Yogyakarta yang Sangat Gurih dan Enak

Sudah pernah makan *Keripik Tempe Sagu* ini teman2..?..pasti ada beberapa yang sudah ya.karena aku juga pernah sebelumnya..makan keripik ini di warung soto sedep langgananku. Sebelum tahu bahwa keripik ini terbuat dari sagu..aku kira dulu ini adalah tempe keripik biasa yang super tipis..tapi heran juga sich..kok keripik tempe bisa serenyah dan se empuk dan seenak ini..nah..waktu itu belum kepikiran dech..kalau keripiknya terbuat dari tepung sagu dan kedelai..yang di buat kayak tempe gitu..kemudian di iris tipis2 dan di goreng. Kata ponakanku yang kemaren liat pembuatannya sich kira2 begitu..cuma detailnya kau kurang tau juga..hihi..belum ada bayangan..soalnya belum liat langsung sich..^^

Nah..kemaren pas mudik ke Yogya..ponakanku Dewi..bawain aku keripik ini..wah..aku pikir beli di mana..ternyata dia ambil dari tempat kakak iparnya di nyak produksi nya buat di setor ke berbagai daerah..sampai ke Jakarta segala dech. Oalah..tdaerah Pundong Bantul, yang sudah lama jadi juragan keripik sagu ini..dan sudah cukup baernyata produksi Yogya tho ..keripik..ini..baru tau aku..dan ternyata yang produksi ya masih kerabat kita..jadi enak dech kalau pengen..bisa langsung pesan ke ponakan..hihi. Soalnya aku dan suami suka banget keripik sagu ini..dulu kalau beli di warung soto sedep itu udah di kemas kecil2..dan lumayan mahal..nah kalau beli di tempat produksinya langsung kan lebih murah..hihi..apalagi saudara sendiri..jadi kemaren aku langsung beli 4

kg dech buat oleh2 keluarga di Semarang dan buat cemilan di rumah..dan ternyata..kurang banyak..saudara2..hihi..soalnya emang enak banget sich..kalau udah makan ini..serasa nggak mau berhenti sampai toplesnya kosong. Rasanya sangat renyah..tapi empuk..nggak keras kayak keripik tempe biasanya..dan rasanya sangat gurih..karena bumbu racikan dari kakak iparnya ponakanku ini..pas banget gurihnya..sesuai selera dech..kayak kalau aku bikin cemilan gurih. Jadi..kalau ke Yogya..udah dapet alternatif lagi nich oleh2 yang khas dan unik...buat sanak saudara dech..yang enak..tapi murah dan dapat banyak..hihi. Beneran lho..kemaren 4 kg aja.dapat 2 kardus..hihi. Nah..tapi nich..karena langsung dibagi2..aku cuma nyisain 1/2 kg aja buat di rumah..eh terus tiap hari ku cemal cemil sama suami..lha tau2 udah habis..lupa ke foto..hihi..untuk masih ada beberapa nich..yang selamat bisa aku foto..hihi.

Buat teman2 yang punya usaha snack grosiran..keripik ini wajib ada dech di daftar jualannya..kalau mau beli nanti aku bantu dech menghubungkan ke ipar ponakanku itu..cuma harus dalam jumlah grosir ya..karena tidak melayani eceran..hihi.Aku liat di internet sich masih sedikit lho..yang jual keripik ini.jadi bisa jadi peluang usaha nich..karena ada beberapa yang jual dalam kemasan kecil gitu harganya cukup mahal lho..jadi masih bisa untung lumayan banyak mungkin ya..buat usaha aneka snack kemasan gitu..karena harga keripik sagu ini dari produsennya kayak di kakak ipar ponakanku itu jualnya per kilo..sementara..kalau pada jual di kemas lagi kecil..nah..karena keripik sagu ini tipis2 dan ringan..jadi 1 kilo itu dapat banyak juga jumlahnya. Mau coba teman2..? Cari saja di toko oleh2 ya.kalau mau beli dikit dulu...hihi.

Lampiran 2: Artikel Keripik Tempe sagu

Kandungan dan Manfaat Kedelai Untuk Kesehatan Tubuh

Kedelai merupakan salah satu tanaman polong-polongan yang banyak dimanfaatkan bagian buahnya sebagai bahan dasar pembuatan aneka jenis bahan makanan seperti tahu, tempe, minyak, kecap, susu kedelai, dan makanan ringan lainnya. Pembudidayaan tanaman ini diperkirakan sudah dilakukan ±3500 tahun lalu di sekitar wilayah asia timur.

Manfaat kedelai bagi manusia sangat besar sekali, kedelai merupakan salah satu sumber utama protein dan minyak nabati. Kandungan protein dalam kedelai berkisar antara 35-38%, bahkan dalam varietas unggul bisa mencapai 40-44%

Dibawah ini adalah komposisi lengkap zat gizi / 100 gram kedelai

Zat Gizi	Kedelai Basah	Kedelai Kering
Energi (kkal)	286,0	331,0
Protein (g)	30,2	34,9
Lemak (g)	15,6	18,9
Karbohidrat (g)	30,1	34,8
Kalium (g)	196,0	227,0
Fosfor (g)	506,0	585,0
Besi (mg)	6,9	8,0
Vit A (SI)	95,0	110,0
Vit B (mmg)	0,93	1,07
Air (g)	20,0	7,5

Sumber : Widya Karya Pangan Dan Gizi (2000)

Protein dalam kedelai juga mengandung asam esensial lengkap yang dibutuhkan oleh tubuh. Berikut adalah beberapa asam amino esensial dalam protein kedelai / 100 g

Jenis Asam Amino Esensial	Nilai
Isoleusin (mg)	47,3
Leusin (mg)	77,4
Lisin (mg)	56,9
Metionin (mg)	11,0
Sistin (mg)	8,6
Fenilalanin (mg)	49,4
Tirosin (mg)	32,3
Treonin (mg)	41,3
Triptophan (mg)	11,5
Valin (mg)	47,6

Berikut adalah beberapa *manfaat kedelai* bagi kesehatan tubuh manusia :

- Kedelai berperan sebagai salah satu bahan makanan untuk pemenuhan gizi manfaat kedelai lainnya yaitu dapat digunakan sebagai obat untuk mencegah kanker dan jantung koroner, hal ini dikarenakan kandungan phenolik dan asam lemak tak jenuh pada kedelai bisa menghalangi munculnya nitrosamin pemicu kanker (*rukmana dan Yuniarsih, 1996*).
- Letichin yang terkandung dalam kedelai bermanfaat untuk menghancurkan timbunan lemak dalam tubuh sehingga dapat menekan resiko penyakit darah tinggi dan juga diare.
- Zat Anti oksidan dalam kedelai dapat melindungi tubuh dari radikal bebas yang masuk kedalam tubuh.
- Kandungan insitol dalam kacang kedelai berperan untuk melindungi tubuh dari serangan diabetes.
- Kedelai mengandung Isoflavon sebagai salah satu antioksidan yang terbukti secara klinis dapat mengatasi berbagai masalah pada tubuh antara lain : gangguan metabolisme tubuh dan pencernaan, obesitas, tekanan darah tidak stabil dll.
- Sejumlah vitamin dalam kedelai dapat membantu melancarkan fungsi organ penglihatan serta membantu pertumbuhan tulang.
- Kalsium, fosfor, zat besi dan lainnya dalam kedelai membantu memperkuat struktur tulang dan gigi, juga berperan dalam meningkatkan sistem daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit.

Demikian ulasan singkat mengenai kandungan dan manfaat kedelai bagi kesehatan. Tentunya masih banyak manfaat dari kedelai lainnya yang belum di sebutkan diatas. Silahkan anda mencari sumber lainnya untuk memperkaya pengetahuan anda